

施設名：株式会社タカミヤ／釣具のポイント 八幡本店

産品名：イカの笑油だれ

海に囲まれた北九州市は「釣りの愛好家」たちに人気のエリア

豊かな海に囲まれ、さまざまな魚が釣れる北九州市は、市の中心部から遊漁船が出港する便利さもあり、多くの釣り愛好家が訪れる人気のエリア。

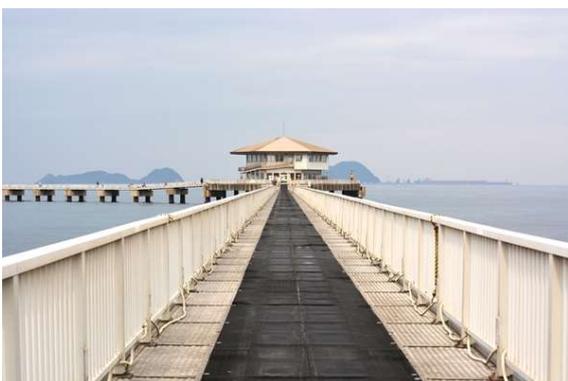
例えば、港から1～2時間程度沖に船を出せば、響灘、玄界灘、山陰沖の釣場で、アジや真鯛、イサキやヤリイカなどを釣ることができ、シーズンによっては、ブリやヒラメ、カンパチやヒラマサなどの大型魚を釣ることもできる。

また、関門海峡周辺は、流れの速い潮に育まれた、さまざまな魚が釣れることでも知られる人気の釣りスポットだ。



↑「脇田海釣り棧橋」。遊歩道の両側に釣り台を備え付けた施設

もっと気軽に釣りを楽しむなら、若松区の「脇田海釣り棧橋」がおすすめ。釣り台利用料1,000円。竿、エサ、仕掛け、バケツも800円レンタル可能。手ぶらで来ててもすぐに釣りを楽しむことができるとあって好評を博している。



↑ 釣り桟橋の遊歩道部分は入場無料なので、美しい海岸を望みながら海上散歩を楽しんでみては？



↑ 沖合い 約 500m の響灘で「船釣り感覚のダイナミックな釣り」を楽しむことができる。釣れる魚は、アジ・カレイ・チヌ・メイタ・キス・コダイ・サヨリ・ヒラメ・フグ・ベラ・ボラ・アイナメ・カサゴ・メバル・カワハギなど

YouTube (ユーチューブ) で紹介され、更にブームに火がついた！
タカミヤの「イカの笑油だれ」

そんな釣り人たちの間で、最近話題の商品がある。北九州市を代表する企業のひとつで、釣具販売の「ポイント」を全国に展開する株式会社タカミヤが、市内の老舗醤油店「宇佐美本店」と共に開発した「イカの笑油だれ」である。



↑ 「ポイント」のイカ釣りコーナーで販売されている「イカの笑油だれ」



↑イカの沖漬けにはもちろん、イカの刺身のつけだれとして使用してもおいしい。「イカの笑油だれ」1,000ml（933円）、1,800ml（1,600円）※税別

もともと、イカの沖漬け用のたれとして開発され、全国の「ポイント」で好評を博していた「イカの笑油だれ」が、爆発的人気を得るようになったのは、チャンネル登録者数100万人を超える人気YouTuber動画「釣りよかでしょう。」（通称：釣りよか。）で紹介されたのがきっかけだった。

釣りよかのメンバーたちが、動画内で釣った魚を調理する際に、タカミヤの「イカの笑油だれ」を多用していたことから、「釣りよかメンバーが愛してやまない調味料」として、全国の釣り人に注目されはじめたのだ。

九州特有の甘い醤油をベースに、ほのかにニンニクが香る「イカの笑油だれ」は、イカの沖漬けやイカの刺身にはもちろん、漬け丼や海鮮丼などの魚介料理にもぴったり。さらに、火を通して風味が消えにくいいため、さまざまな料理の隠し味としても活用できる。まさに、付けても、掛けても、漬けてもおいしい万能だれとして、一時はネット通販などでも売れ筋商品の上位に紹介されるほどの一大ブームとなった。

釣具店なのにオリジナルの醤油？

「さしみ笑油」から「イカの笑油だれ」ができるまで

株式会社タカミヤは、昭和24年から釣り具の小売店をはじめ、スーパーのテナントで量販店を経験し、大型直営店である「ポイント」を開業。通販サイトの充実や、物流拠点の整備、顧客の会員組織を結成するなど、時代の変化に柔軟に対応してきた企業だ。

これまでも、メーカーからの仕入れの他に、釣り具専門店だからできる、釣り人たちとのコミュニケーションの中で、さまざまなオリジナル商品を開発してきた。そういった商品のひとつとして、初めて手がけた食品が「イカの笑油だれ」の前身となる「さしみ笑油」だった。



↑ 1994年に新卒で入社。1999年～2002年まで、全国でも驚異的な売上を誇る横浜港南台店の店長を務め、2016年に社長に就任した上田桂嗣さん（45）

ポイントでは、毎年夏に「夏の陣」と題した大型のセールを行う。その際、全国に65万人登録者を持つ「ピースクラブ」の会員様用プレゼントとして、上田さんが考えたのが、刺身用のオリジナル醤油だった。

広島県出身で、社長になる以前は、横浜港南台店で店長を務めていた上田さんは、本社のある北九州で出会った「九州の刺身醤油」に感動し、機会があれば、九州醤油のおいしさを全国に紹介したいと考えていたそうだ。そんな折に、北九州市内で業務用の醤油や果汁酢などを製造する、創業明治29年の老舗調味料メーカー「宇佐美本店」の代表と出会い「これも何かの縁」と、オリジナル醤油「イカ笑油」を開発。先述の会員様にプレゼントした。

このプレゼントには、大きな反響があった。概ねが「おいしかった」「また欲しい」という喜びの声だったが、中には「もっと甘い方がいい」「地元の醤油の方がいい」などの声も聞かれた。

「こちらがいいと思ったものでも、お客様の価値観はさまざま。自分たちの思いをどう届けるかが大切なのだと勉強になりました」と上田さんは語る。

日本人にとって「醤油」は、故郷の味であり、家庭の味。おいしいからとい

って、食べ慣れた味を気軽に変える人は少ない。そこで、イカ笑油に続き、宇佐美本店と共に開発したのがイカの沖漬け用の「イカの笑油だれ」だった。

釣り人だからこそ味わえる船上料理「イカの沖漬け」とは

もともと東北地方の調理法で、釣れたての「スルメイカ」に海水を吐かせ、醤油やみりんで作ったタレに1晩漬け込んでつくる、漁師の船上料理「イカの沖漬け」。ポイントでも以前から、イカ釣りを楽しむ人々のために、東北から仕入れた「イカの沖漬け用のタレ」を販売していた。

東北では、スルメイカを使用するが、北部九州は、ヤリイカ釣りのメッカ。シーズンである5月～11月頃までは、玄界灘に面する北部九州や、山口県から日本海にかけて、イカ釣りが盛んに行われている。夜に光を焚いてイカを寄せて釣りをすることから「夜焚きイカ」と呼ばれ、全国からファンが訪れるほど人気だ。

「イカ釣りのシーズンは、多い時で1日100パイ以上釣る人もいます。イカは刺身、煮物、一夜干しなど、何に調理してもおいしく、配っても喜ばれるのでたくさん釣っても困ることはありません。中でも釣り人や漁師さんでないと味わえないイカの沖漬けは絶品です。九州でとれたヤリイカを、九州の醤油で作ったタレに漬け込めば、絶対においしくなると思いました」。

店頭販売に続き、ネットでも販売をスタート

開発は、上田さん自らが担当した。宇佐美醤油に協力を仰ぎ、何度も試作や試食を繰り返して、2011年6月、遂に、甘くておいしい九州醤油をベースに、独自で調味料を配合した「イカの醤油だれ」が完成した。



↑宇佐美醤油の代表で書道家でもある宇佐美志都さんが描いたパッケージの書がひととき目立つ。なかには、このタレ目当てで訪れ、まとめ買いする人もいるとか

店頭販売をはじめから数年間は、いまほどの知名度はなく、イカ釣りのシーズンが訪れると売上があがる一商品として、コンスタントに売上を伸ばしていた「イカの笑油だれ」。その状況が一変したのは、2016年のこと。当のタカミヤもまったく知らないところで、YouTuber 動画「釣りよかでしょう。」が商品を紹介し、売上が急上昇したのだ。

「YouTube を見て、我々も驚きました。なんせイカだけでなく、ほとんどの調理に弊社の「イカの笑油だれ」が使われていたのですから（笑）」。

多くの反響を受け、それまでポイント各店での店頭販売のみだった商品を、ネットでも販売し始めた。特に売上のピークを記録した 2017 年は、ひと月の売上が一気に 2000 本以上に。釣具専門店でありながら「醤油」が累計 5 万本も売れるという異例の事態となった。

「近くにポイントの店舗のない方が、一気に通販に流れたんだと思います。タレの汎用性が高く、いろんな料理に使えるのが良かったのかもしれない。最近では、食品加工業者の方が、このタレを使用して商品を作っているという話も聞きます。ピークを過ぎた現在でも、リピーターによって売上が落ちずにいるのはありがたいことです」。

食卓に「笑顔」を届けたい。だから「醤油」ではなく「笑油」

「イカの笑油だれ」のパッケージには、醤油の「しょう」に「笑」という字があてられている。そこには、上田さんの「食卓に笑顔を届けたい。」「釣った魚をおいしく食べて欲しい。」という願いが込められているという。

「もともとは、九州の味を全国に広めたいという想いで作った商品です。これから先も、北九州に本社を置く企業として、釣りや、釣りにまつわる文化を通して、地元の魅力を伝えていきたいと思っています」。

2018 年からは行政とタッグを組んで、北九州で楽しむ釣りのツアーを運営する「北九州 釣りいこかプロジェクト」という企画をスタートさせたタカミヤ。釣具の製造・卸し・小売販売のみならず、釣りや釣り文化を通じて、地元北九州の活性化に尽力している。



↑釣具の製造・卸・小売を行う「ポイント」は、現在、全国で68店舗を展開中



↑「イカ釣り」のコーナー。北部九州では「パラソル級」と言われる大きなヤリイカを釣ることができる

DATA

釣具のポイント 八幡本店

住所：福岡県北九州市八幡東区東田 1-6-13

電話：093-661-6291

時間：月～金・祝前日 10:00～21:00／土曜 9:00～21:00／日祝 9:00～20:00

※冬期 月～土曜 10:00～20:00／日祝 10:00～19:00

休み：なし（臨時休業あり）

駐車場：あり

交通：JR 八幡駅徒歩 10 分

脇田釣り棧橋

住所：福岡県北九州市若松区大字安屋地先

電話：093-741-3610

時間：4～10月まで 6:00～19:00、11月 6:00～18:00、12～2月 7:00
17:00、3月 6:00～17:00

休み：毎週火曜日（火曜日が祝日の場合は営業）、年末年始（12月29日から1月3日まで）

駐車場：あり（1日300円・約150台） ※12月1日～3月31日は無料

（取材日：2019年1月11日）